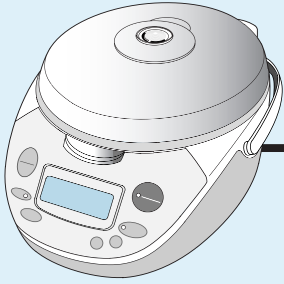
National



IHジャー炊飯器 家庭用

取扱説明書

1.0Lタイプ 品番 SR-DG10E
1.8Lタイプ 品番 SR-DG18E

●このたびは、IHジャー炊飯器をお買い上げいただき、まことにありがとうございました。
●この説明書と保証書をよくお読みの上、正しくお使いください。そのあと大切に保存し、必要なときにお読みください。
●保証書は、「お買い上げ日・販売店名」などの記入を必ず確かめ、販売店からお受け取りください。

上手に使って上手に節電

保証書別添付

便利な機能

浸水させてもベタつかずに おいしく炊ける 浸し米炊飯と浸し米おまかせ炊飯！

浸水しすぎによるベタつきやコゲをおさえて、シャッキリしたごはんが炊けます。
浸し米おまかせ炊飯は、浸水時間と水温に応じて最適な炊飯時間を自動的に調節します。

浸水時間		長い ←→ 短い
炊飯時間	白　米	約35分～48分
	無洗米	約34分～50分

※浸し米おまかせ炊飯は操作する必要はありません。

P14
P15

コースキーでいろいろなごはんが炊ける！

白米・白米早炊き・無洗米・すしめし・おかゆ・玄米

P12

無洗米が簡単においしく！

無洗米専用の炊飯プログラムで、水加減の難しい無洗米がおいしく炊けます。

P15

急いでいるときには 白米早炊きコースにおまかせ！

約48分かかる炊飯が約24～32分で炊きあがります。

P15

予約炊飯を使えば 食べたい時刻に炊き上げ！

２通りの時刻を記憶できます。

P16

保温もしっとりとおいしく！

約60°Cの低温保温で、ごはんの乾燥やニオイを防ぎます。

P18

保温中のごはんを 炊きたてあつあつごはんに！

ボタン操作ひとつで炊きたてあつあつの温度まで再加熱します。

P18

内なべのニオイや汚れが 気になるときは お手入れ機能で！

炊きこみごはんの後など、気になるニオイや汚れが取れやすくなります。

P25

もくじ

安全上のご注意

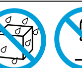
必ずお守りください

お使いになる人や他の人への危害、財産への損害を未然に防止するため、必ずお守りいただくことを、次のように説明しています。

■表示内容を無視して誤った使い方をしたときに生じる危害や損害の程度を、次の表示で区分し、説明しています。

 警告	この表示の欄は、「死亡または重傷などを負う可能性が想定される」内容です。
 注意	この表示の欄は、「傷害を負う可能性または物的損害のみが発生する可能性が想定される」内容です。

■お守りいただく内容の種類を、次の絵表示で区分し、説明しています。
（下記は絵表示の一例です。）

    	この絵表示は、してはいけない「禁止」内容です。
 	この絵表示は、必ず実行していただく「強制」内容です。

 警告

■電源プラグは根元まで確実に差し込む



（差し込みが不完全ですと、感電や発熱による火災の原因）

●傷んだプラグ・ゆるんだコンセントは使用しない。

■ぬれた手で、電源プラグの抜き差しはしない


ぬれ手禁止

（感電の原因）

■蒸気口に顔や手を近づけない、特に乳幼児にはさわらせない


接触禁止

蒸気口

（やけどの原因）

■定格15A・交流100Vのコンセントを単独で使う



（他の器具と併用すると、発熱による火災の原因）

●延長コードも、定格15A以上のものを単独使用する。

■電源コードや電源プラグを傷つけない


禁止

次のことは絶対にしない。(加工する、高温部に近づける、曲げる、ねじる、引っ張る、重い物を載せる、束ねる)

（傷んだまま使用すると、感電やショート、火災の原因）

●修理は、お買い上げの販売店または、修理相談窓口にご相談ください。

■電源プラグのほこり等は定期的にとる



（ほこり等がたまると湿気等で絶縁不良となり、火災の原因）

●電源プラグを抜き、乾いた布でふいてください。

■電源コードや電源プラグが傷んだり、コンセントの差し込みが緩いときは使用しない

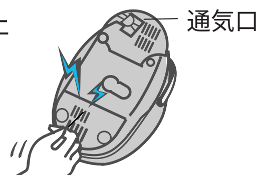

禁止

（感電、ショート、発火の原因）

■ 通気口やすき間に、異物を入れない


禁止

特にピンや針金等の金属物など



（感電や異常動作の原因）

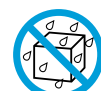
 警告

■子供など取り扱いに不慣れな方だけで使わせたり、乳幼児の手の届く所で使わない


禁止

（やけどやけがの原因）

■水につけたり、水をかけたりしない


水ぬれ禁止

（ショート、感電の原因）

●本体内部に水が入った場合は、販売店にご相談ください。

■絶対に改造や分解、修理をしない


分解禁止

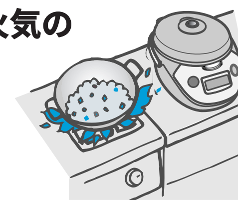
（火災や感電、けがの原因）

●修理は、お買い上げの販売店または、修理相談窓口にご相談ください。

 注意

■水のかかる所や火気の近くで使わない


禁止



（感電や漏電、火災の原因）

■使用中や使用直後は、高温部に触れない


接触禁止



（やけどの原因）

■持ち運ぶときは、フックボタンに触れない


接触禁止

（ふたが開いて、やけどの原因）

■お手入れは冷えてから行う



（高温部に触れ、やけどの原因）

■電源コードを巻き取るときは、必ず電源プラグを持つ



（電源プラグがあたってけがの原因）

■不安定な場所や熱に弱い敷物の上で使わない


禁止

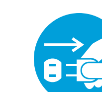
（転倒によるけが、火災の原因）

■専用の内なべ以外は入れない


禁止

（過熱によるやけどや、異常動作によるけがの原因）

■使用時以外は、電源プラグをコンセントから抜く


電源プラグを抜く

（絶縁劣化による感電、漏電火災の原因）

■心臓用ペースメーカーをお使いの方は、医師とご相談ください



本製品の動作が、ペースメーカーに影響を与えることがあります。

■電源プラグを抜くときは、必ず電源プラグを持って抜く



（感電やショートを起こし、発火の原因）

■壁や家具の近くで、使わない


禁止

（蒸気や熱で壁や家具を傷め、変色や変形の原因）

●収納キャビネットなどをお使いのときは、蒸気がこもらないようにする。

使用上のお願い



故障や誤動作を防ぐために…

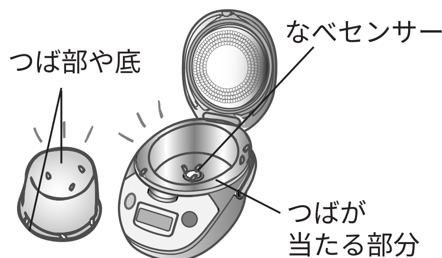
■使用中は、ふたの上にふきんや熱いものを置かない



蒸気がこもり、ふたが変形したりスイッチが故障する原因となります。

■ごはんつぶなど、異物をつけたまま使わない

故障の原因となります。



■磁石を炊飯器の上に置かない

誤動作の原因となります。

■直射日光が当たる所で使わない

■内なべは炊飯器以外には使わない

■磁気に弱いものを近づけない

記憶が消えたり、雑音が入ることがあります。

●磁気カード
（キャッシュカード、定期券など）
●磁気テープ（カセットテープなど）
●無線機器（テレビ、ラジオなど）

■炊飯中は、ふたが熱くなるので触れないでください。



内なべを傷めないために…

スポンジで洗う！

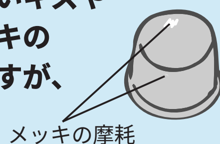
フッ素樹脂（内面）

■スプーンや食器類を入れない。
■すしめしのとき、内なべで酢を混ぜない。
■調味料を使った場合は、すぐに洗う。
■泡だて器などで洗米しない。
■金属製のおたまを使うときは、内なべを傷つけない。

※フッ素樹脂被膜は、ご使用により消耗しますので、大切にお使いください。

銅（外面）

■緑色のさびや、さびと熱による変色が発生することがありますが、性能や人体への影響はありません。
■さびで変色した場合は、酢で軽く拭き取り、水洗いすると色が戻ります。
■使用頻度によって浅いキズや部分的な鍋底のメッキの摩耗などが発生しますが、支障はありません。



内外面共通

■たたいたりこすったりしない。
■みがき粉や金属たわし、ナイロンたわしで洗わない。

お願い

●必ず専用の内なべをお使いください。
●フッ素樹脂被膜のはがれ（人体に害はありません）や変形時は、ナショナル商品取扱店で購入できます。
　1.0Lタイプ：ARE50-699
　1.8Lタイプ：ARE50-700

ふっくらごはんを炊くコツ

1 いいお米を選ぶ

●つやがあり透き通っている！
●割れ米が少ない！
●保存は、冷暗所で！
●精米後は、できるだけ早く！
（夏は半月以内）

2 お米は正しく計る

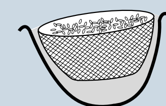


●必ず、付属の計量カップ（180ml）で！
●市販品は200mlです。
●計量米びつでは、誤差がでることがあります。

3 水が澄むまで手早く「とぐ」

●とぐ目的は、こすって表面に残っている米ぬかを落とすことです。

4 ざるに上げたまま放置しない

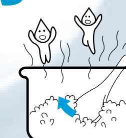


●米が割れて、べちゃつきの原因になります。

5 正しく水加減、洗米や水加減は「水」で

●平らな台の上で左右の目盛を見て合わしてください。
●お湯やアルカリ水のpH9以上は、使わないでください。
（べちゃつきや、黄変の原因）

6 炊きあがったらすぐほぐす



●むらす必要は、ありません。
●余分な水分が逃げ、ふっくらおいしくなります。

ごはんを炊く前に

各部の名前と扱いかた

本 体

蒸気ふた（沸騰パワーアップセンサー）
ふた加熱板
ふた
内なべ
クリアフレーム
ハンドル
フックボタン
●押すとふたが開く
電源プラグ

付属品（しゃもじ・しゃもじホルダー・計量カップ）

しゃもじ
しゃもじホルダー
計量カップ（180ml）

しゃもじホルダーの使いかた

■しゃもじにセットする

ごはんをよそう面を表に向け、しゃもじホルダーの「⇩⇩」のある面からしゃもじを奥まで挿入する。

「しゃもじホルダー」と書いてある面から挿入しないようにご注意ください。

ごはんをよそうとき

しゃもじにしゃもじホルダーを付けたままお使いいただけます。

しゃもじホルダーがごはんに触れるときは、しゃもじホルダーの位置をストッパーの下側に変える。

しゃもじの裏面
しゃもじホルダーのストッパー
上側 下側
①押す
②引く

よそったあとは、ストッパーの位置を上側に戻す。

しゃもじを使わないとき

■フックを本体のハンドルに掛けられます

しゃもじホルダーのフック

■フックを支えにして卓上に置けます

ストッパーの位置は 上側 に合わせてください。

表示部（表示のすべてを表していますが、お使いになる中でこのような表示はしません。）

この表示部のイラストは1.0Lタイプです。

炊飯／スタート キー
炊飯の開始や、予約時刻の設定完了に使用します。

取消／切 キー
各設定の取消に使用します。

保温 キー
保温するときや保温中のごはんを一時的に加熱するときに使用します。

コース キー
メニューを選ぶときに使用します。
＊押し続けると早送りできます。

時／分 キー
現在時刻合わせや予約時刻の設定に使用します。
＊押し続けると早送りできます。

予約 キー
食べたい時刻に炊き上げる予約炊飯に使用します。

IH INDUCTION HEATING
取消 切
白米 白米早炊き 無洗米
予約完了 1 2 88:88 炊飯スタート
浸し米 おまかせ 分後 時間 保温を押す
すし おかゆ 玄米 お手入れ
保温
予約
炊飯 スタート
コース
時
分
National
SR-DG10E

現在時刻の合わせかた

《例》午前7:00を午前8:30に合わせるとき

①電源プラグを差込む

※「時/分」キーは押し続けると早送りができます。
※24時間表示の時計です。
夜中の12時は0：00に、昼の12時は、12：00に合わせてください。
※炊飯や保温及び予約中は時刻合わせは出来ません。

7:00

② 時 または 分 を1秒以上押す
（時計表示が点滅したら、キーから指を離す）

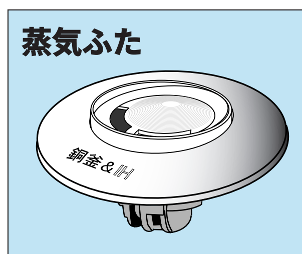
7:00

③ 時 または 分 を押して現在時刻に合わせる
時 を押して8に合わせる
分 を押して30に合わせる→8：30に合わせる
（5秒間、点滅したあと点灯すると時刻合わせ完了です）

8:30

各部の名前と扱いかた／現在時刻の合わせかた

蒸気ふた



蒸気ふたがついているか確認してください

●蒸気ふたの正しい取り付けかた
（☞ P25）

ふた加熱板がついているか確認してください

内なべ

フックボタン
●押すとふたが開く

電源プラグ

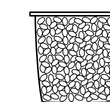
炊きたいメニューの「コース」と内なべの「水位線」

炊きたいメニュー	コース	内なべの水位線
白米	白米	白米
炊きこみごはん		
発芽玄米		
炊きおこわ		炊きおこわ
無洗米	無洗米	白米
白米または無洗米の早炊き	白米早炊き	
すしめし	すし	すしめし
全がゆ	おかゆ	おかゆ「全」
5分がゆ		おかゆ「5分」
玄米	玄米	玄米

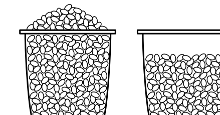
1 付属の計量カップでお米をはかる

●1回で炊けるお米の量は、裏表紙の「仕様」をご覧ください。

○良い例



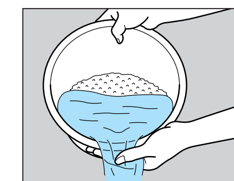
×悪い例



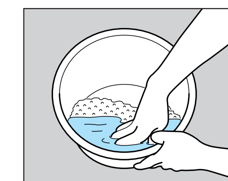
約180ml（1カップ/合）

2 内なべでお米をとぐ

●充分に洗米してください。
（おこげができたり、ぬか臭くなる原因）



①たっぷりの水でさっとかきまぜ、水を素早く捨てる。（最初は、水を吸収しやすいため）



②とぐ→洗い流すをくり返し、水がきれいになるまで手早く洗う。

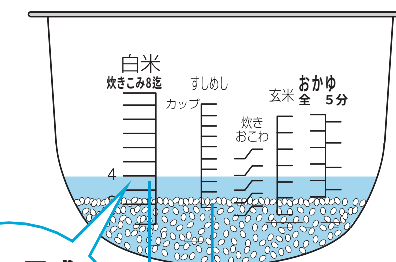
3 炊きたいメニューの水位線で水加減をする

●水加減は、平らな台の上で。
（左右の目盛を見て、同じ高さに合わす）

●麦混ぜ米は、白米の目盛より少し多めに合わせます。

●炊き上がりをお好みのかたさにしたいときは水加減を調整してください。
（ただし、多めに水を入れたときはふきこぼれる場合があります。）

例）白米4カップを炊くとき



白米の目盛の「4」まで水を入れる

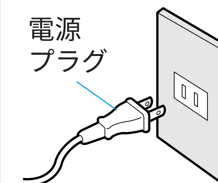
米は平らにならす

「白米・無洗米・炊きこみ・白米早炊き」の水位線

※図の内なべは1.8Lタイプ

4 電源プラグを差し込む

電源プラグ

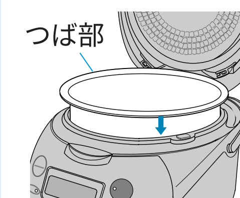


お願い
ふたを開けてから閉めるまでの時間が4秒未満にならないようにしてください。
炊飯時間が短くなり、ごはんがうまく炊けない場合があります。

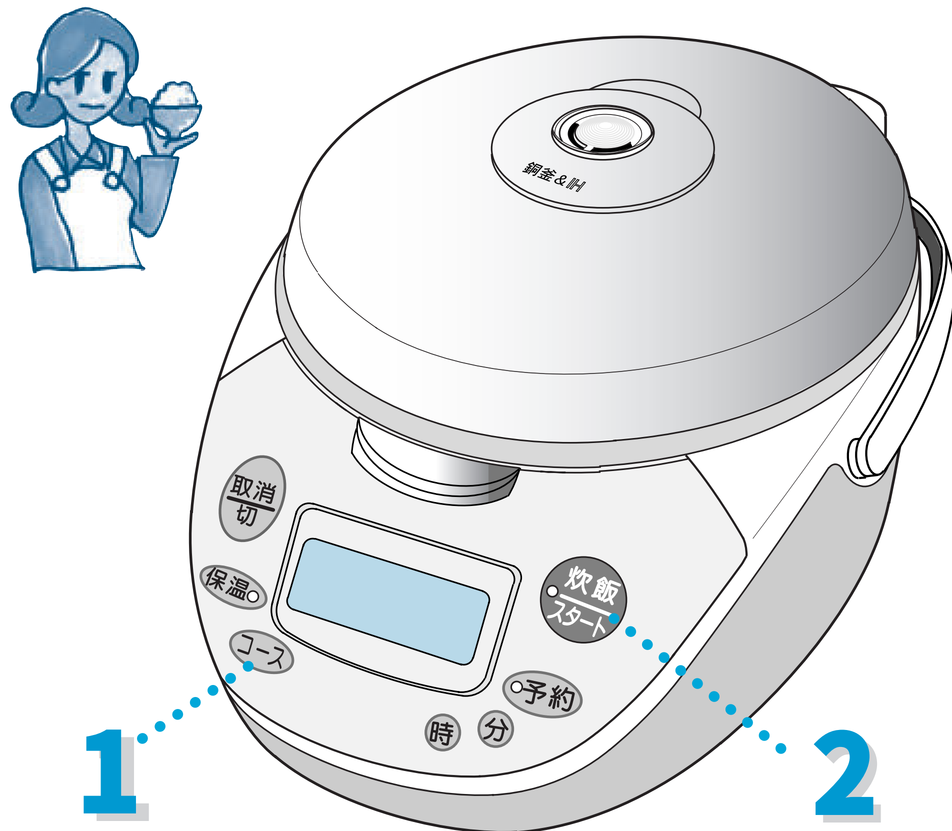
5 内なべを本体に入れふたを閉める

●周囲の水分やつば部、内なべ底の異物はふき取ってください。

つば部



ごはんの炊きかた



炊飯条件とコースおよび炊きあがるまでの時間の目安

▶ すぐに炊飯する

条件		設定コース	炊きあがるまでの時間の目安	参照ページ
洗米した後すぐに炊飯する	通常	白米	約48分	13
		無洗米	約50分	15
	急ぐ	白米早炊き	約24分～32分	15

▶ 浸水する

条件	炊飯	炊きあがるまでの時間の目安		参照ページ
浸水時間を炊飯器が自動で計る	浸し米おまかせ	白米	約35分～48分	14
		無洗米	約34分～50分	
浸水時間を自分で計る	浸し米	白米	約28分～35分	15
		無洗米	約30分～36分	

1 コース を押し、使いたい「コース」に「▲」を合わせる

お使いはじめは「白米」コースに合わせています。「白米」「無洗米」コースは、使うと記憶されます。

他のコース（メニュー）も コース を押して選ぶ

- 「白米早炊き」を選ぶ（☞ P15）
- 「無 洗 米」を選ぶ（☞ P15）
- 「す　　し」を選ぶ
- 「お か ゆ」を選ぶ
- 「玄　　米」を選ぶ



点滅

炊飯スタート

2 炊飯スタート を押す

➡ **炊飯開始**

炊飯スタート が点灯し炊飯スタート

●「白米」コースを選んだときの表示
「白米」「無洗米」「すし」コースは炊き上がるまでの時間が表示されます。



点灯　炊飯スタート

3 ピピッと鳴ったら炊き上がり

➡ **すぐにごはんをほぐす**

自動的に保温に変わります。
むらす必要はありません。



保温　点灯

お米を浸水して炊くとき

浸し米おまかせ炊飯について　白米　無洗米

※洗米と水加減をした後の内なべを本体にセットし、ふたを閉じてから「炊飯／スタート」キーを押すまでの浸水した時間を計り、より最適な炊飯条件でごはんを炊き上げます。

■「浸し米おまかせ」炊飯をするときの手順

自動的に「浸し米おまかせ」炊飯になります。
3 でふたを閉めてから、必要に応じて炊飯を開始してください。

1	電源プラグを差し込み、ふたを開ける
2	内なべを本体に入れる
3	ふたを閉める（ふたを開けてから閉めるまでが4秒未満にならないようにしてください。）
⋮	浸水時間を計っています
4	炊飯スタート を押す → 炊飯開始

浸水時間の長さや水温によって炊飯時間が変わります。浸水時間が長いほど炊飯時間は短くなりますが、腐敗防止のため13時間以内（夏場は8時間以内）にしてください。

浸水時間		長い ⟷ 短い
炊飯時間	白　米	約35分 ～ 48分
	無洗米	約34分 ～ 50分

お知らせ

●内なべをセットし、ふたを閉じた時点から浸水時間を計っていますので、すぐに炊飯するときや、予約炊飯時にも 浸し米おまかせ の表示が出ます。

注意

●浸水をしている途中で再度ふたを3秒以上開放すると、最初にふたを閉めてからの浸水時間がリセットされますので、すぐに炊飯を開始するか、「浸し米」炊飯をしてください。（16秒以上の停電でもリセットされます）

●「浸し米おまかせ」炊飯で「炊飯／スタート」キーを押したときに「U15」が表示したときは、蒸気ふたが取り付けられていない、またはセットが不完全なため浸水時間が計れていません。
こんなときは、蒸気ふたを取り付けて（またはセットし直し）すぐに炊飯を開始するか、「浸し米」炊飯をしてください。

「浸し米」炊飯について　白米　無洗米

充分浸水させたときに選びます。

お米に吸水させる前炊き工程を短縮することで、通常炊飯よりも炊き上がり時間は短くなります。

※別容器であらかじめ充分浸水させたときには、「浸し米」炊飯をしてください。

※内なべを本体に入れずに浸水したり、「浸し米おまかせ」炊飯のセットができなかったときにもお使いください。

炊飯スタート **を2度押す**



浸し米 と現在時刻の表示になります。

◆炊飯残時間を 13分前 から表示します。

お米の種類、季節、水温により浸水時間は異なりますが、
夏期は30分、冬期は1時間以上の浸水を目安にしてください。

「無洗米」コース　無洗米

無洗米を炊くときに選びます。

お知らせ　白米の水位線で水加減してください。

■無洗米はとがずに炊けるお米ですが、次のことにご注意ください。
・無洗米はヌカが取れている分、通常の付属の計量カップで計りますと多くなります。
・無洗米は米と水がなじみにくいことがあります。
　→炊く前に底から軽くかき混ぜてください。
　（水を加えたときに、お米からでんぷんが溶け出して多少白くなります。
　おこげが出来たり、においが気になるときは、軽く水洗いしてください。）

「白米早炊き」コース　白米　無洗米

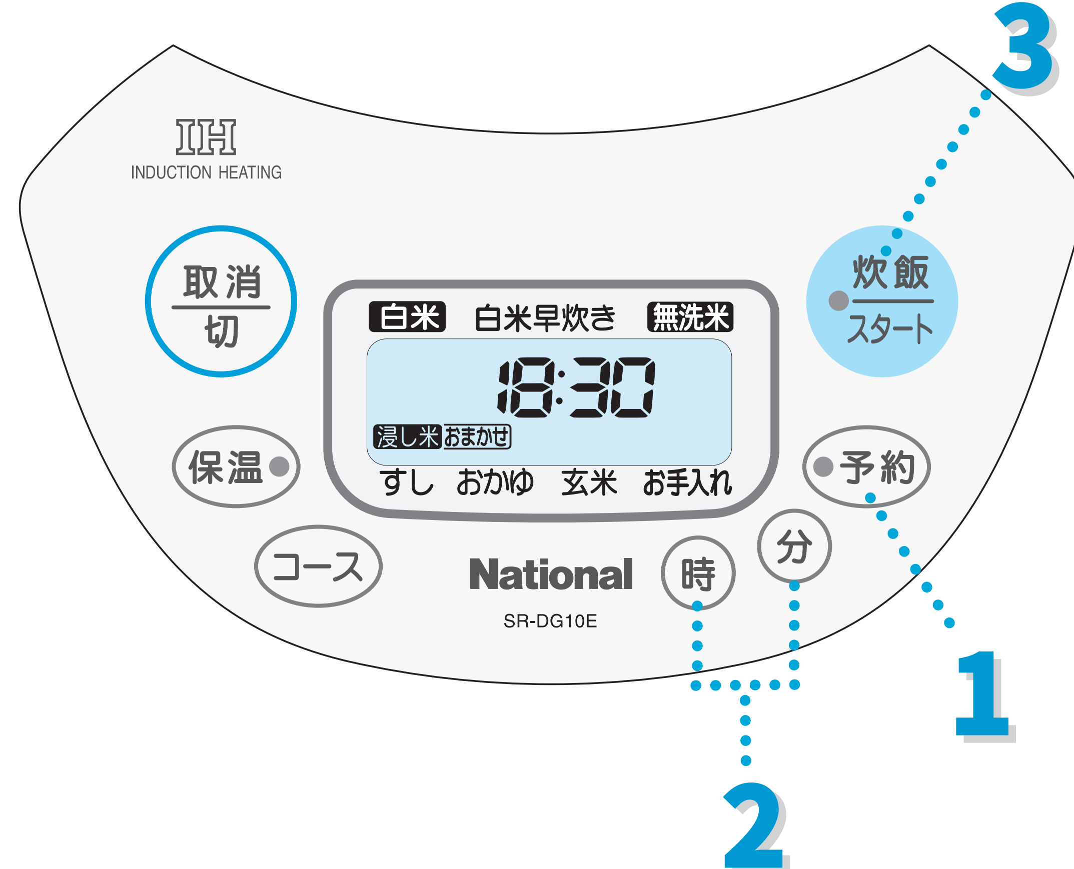
急いで炊きたいときに選びます。

◆炊飯残時間を 8分前 から表示します。

白米早炊きコースで炊くと、ごはんがかためになります。
→あらかじめ、お米を浸水させるとやわらぎます。

食べたい時刻に炊きあげる

予約炊飯のしかた（白米）



予約炊飯するときのおすすめ時間

メニュー	最短時間（※）	おすすめ時間	
		通常	夏場など水温が高いとき
白米	１時間１０分	１３時間以内	８時間以内
無洗米			
すしめし			
おかゆ			
玄米	２時間１０分		

（※）最短時間未満に予約炊飯すると、すぐに炊飯が始まります。

注意
- **長時間浸水させると腐敗の原因になります。**
- **上記メニュー以外は予約炊飯はしないでください。**
- **具や調味料を加えるメニューは予約炊飯しないでください。**

まず **現在時刻が合っているか確認をして下さい。**
間違っているときは正しく合わせてください。（☞ P９）

この炊飯器は 「予約1」「予約2」で 2通りの時刻が記憶できます。
「予約」キーを押すごとに、予約1、2を切り替えることができます。

- お使いはじめは、「予約１」には5:00 を「予約２」には18:00 にセットされています。
- 一度セットした予約時刻は変更するまで記憶しています。
  よく使う時刻を記憶させると便利です。

「予約1」に炊きあがり時刻を午前7:30 に予約するとき

1 **予約 を押して「予約1」を選ぶ**

予約 を押すごとに
予約1 2 → 予約1 2 → 予約1 2 と点滅します

2 **時 および 分 を押して炊き上がり時刻を合わせる**

（時刻は２４時間表示です）

- 「時」キーを押すと1時間単位、
  「分」キーを押すと10分単位で進みます
- 押し続けると早送りできます

3 **炊飯スタート を押す**

➡ **予約完了**

無洗米、すしめし、おかゆ、玄米も予約炊飯ができます。
「予約」キーを押す前に、コースを選んでください。

予約を取り消す 操作を途中で止める

取消切 **を押す**

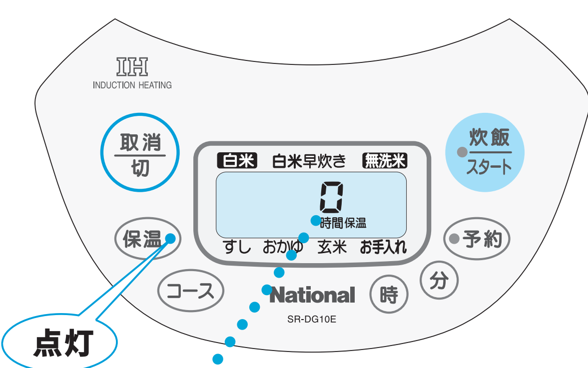
別の予約時刻を設定する

予約 を押し、「予約2」を選択する。
時 または 分 を押してで時刻を合わせ、炊飯スタート を押して予約完了です。

お知らせ
- 予約炊飯するとごはんがやわらかめになったり、コゲができやすくなったりする場合があります。

便利
- 予約中に「予約」キーを押すと現在時刻が表示されます。

炊きあがると、自動的に「保温」



おいしく保温するには

- よくといでぬかを落とす
- しゃもじを入れたまま保温しない
- 炊きあがったらすぐにほぐす

お願い

- 24時間以上の保温はしないでください。
- 白米・無洗米・すしめし以外は保温しないでください。

- 保温の経過時間を1時間単位で23時間まで表示します。（0時間は1時間を経過していないときに表示）
- 24時間を超えると現在時刻の表示になります
- 96時間を超えると「U14」を表示して自動的に保温を切ります。（☞ P29）

保温取消

取消/切 を押す
→電源プラグを抜く

再度保温

保温 を押す

- 電源プラグを差した状態では約0.9Wの電力を消費します。

保温中のごはんを再加熱するとき（ごはんの温度を炊きたてまで高める）

保温中に 保温 を押す

- 「保温ランプ」が2分～7分点滅したあと点灯状態に戻り、「再加熱」完了です。
→ピピー音が鳴ります。

お知らせ

◎「保温ランプ」点灯中以外は「保温」キーを押しても「再加熱」はできません。
◎ごはんの温度が50℃以下や冷えたごはんのときは「再加熱」はできません。
→ ピー音が4回鳴ります。

お知らせ **保温の機能について**

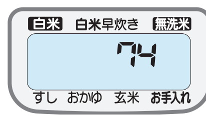
■保温中のごはんの黄ばみ、においを抑えるために低めの約60℃で保温をして、約5時間ごとに約74℃で間欠加熱していますが、腐敗防止のため、条件により高めの保温になる場合があります。

保温温度が低いと思ったら・・・（保温温度を高め（約74℃）に変えられます）

1 コース を押し、「▼」を「お手入れ」に合わせる



2 予約 を3回押す（3回目にピッ音がなります）
➡ ピッ音がなれば変更完了



（4秒表示）





（現在時刻）

お知らせ ●温度を高めから低め（約60℃）に変えたいときは、同じ操作をしてください。<60を表示>

お願い ●保温温度を高めにしたときは12時間以上の保温はしないでください。

五目ごはん　コース 白米　水位線 白米



材料：4～5人分

米（うるち米）	3カップ
ごぼう・こんにゃく	各30g
干ししいたけ	2枚
油揚げ	½枚
鶏肉・にんじん	各50g
みつば（2cm長さに切り熱湯をかける）	7～8本
Ⓐ しょうゆ・酒・みりん	各大さじ1
Ⓐ 塩	小さじ½
Ⓐ 即席だしの素	小さじ½

❶米を洗う。
❷ごぼうはささがきにして水につける。こんにゃくはさっとゆでて細切りにする。
❸干ししいたけはぬるま湯につけてもどし、石づきをとり、細切りにする。
❹油揚げは熱湯をかけ、鶏肉とともに細切りにし、にんじんはせん切りにする。
❺①の米とⒶを入れ水加減を「白米目盛3」にあわす。
❻よくかき混ぜ、平らにする。
❼②③④の具をのせる。（具は混ぜない）
❽ 炊飯/スタート を押す。
❾炊けたら、ごはんを上下に返すようにふんわりほぐす。
❿器に盛り、みつばを飾る。

ピラフ風トマトライス　コース 白米　水位線 白米



材料：4～5人分

米（うるち米）	3カップ
トマトジュース	1缶（180ml）
固形スープ（砕く）	½個
たまねぎ	中 ½個
ピーマン	2個
鶏肉	100g
えび	大4尾
バター	大さじ3
塩・こしょう	各少々

❶米を洗う。
❷内なべに①とトマトジュース、固形スープを入れ、水加減を「白米目盛3」にあわす。
❸よくかき混ぜ、平らにする。
❹ 炊飯/スタート を押す。
❺たまねぎとピーマンは1cm角に切る。
❻鶏肉は1.5cm角に切り、えびは頭、殻、背わたを取る。
❼フライパンを熱し、バターを入れてたまねぎを炒める。さらに⑥とピーマンを加えて炒め、塩、こしょうで味を整える。
❽炊けたらほぐして⑦を加えて全体を混ぜ、器に盛る。

炊きこみごはんをおいしく炊くコツ

商品のタイプ	炊飯容量
1.0 L	1～4カップ
1.8L	2～8カップ

- 具の量は米の質量（重さ）の30～50%が適量です。（白米1カップ＝約150g）
- 具は小さめに切り、**米の上にのせ、混ぜないで炊飯**してください。混ぜるとうまく炊けないことがあります。
- 炊きこみごはんは、**すぐに炊飯**してください。予約・「浸し米」コースは使わないでください。（調味料が沈澱してうまく炊けません）

▶ **市販の炊きこみごはんの素を使うとき**
だし汁（具の中の液を含む）を入れたあと、白米の目盛通りに水加減します。

赤飯　コース 白米　水位線 炊きおこわ



材料：4～5人分

もち米	3カップ
あずき	⅓カップ（50g）
ごま塩	適量

❶あずきはたっぷりの水でゆで、沸とうしたら煮汁を捨てる。再び水を加え、指でつぶせるくらいまで弱火でゆっくり煮る。

※煮汁をおたまですくい上げて空気に触れさせると、色が鮮やかになります。

❷①をざるにあげ、ぬれぶきんをかけておく。煮汁は冷ます。

❸もち米を洗い、ざるに上げ、30分以上、水を切る。

❹③のもち米と冷ました煮汁を入れ、水加減を「炊きおこわ目盛3」にあわす。

❺かき混ぜ平らにする。

❻②のあずきをのせる。

❼ 炊飯スタート を押す。

❽炊けたらほぐして器に盛り、ごま塩をふる。

炊きおこわをおいしく炊くコツ

商品のタイプ	炊飯容量
1.0 L	1～3カップ
1.8L	2～6カップ

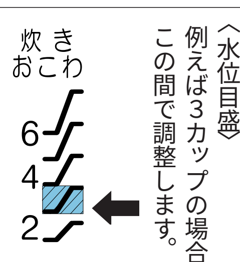
●具の量は米の質量（重さ）の30～50%が適量です。（もち米1カップ＝約150g）

●米や具の量が多すぎると、うまく炊けないことがあります。

●具は小さめに切り、**米の上にのせ、混ぜないで炊飯**してください。混ぜるとうまく炊けないことがあります。

●炊きおこわは、**すぐに炊飯**してください。予約・「浸し米」炊飯は使わないでください。（調味料が沈澱してうまく炊けません）

●もち米100%で炊く場合と、うるち米を混ぜて炊く場合で、水加減がちがいます。
目盛の左下の線はもち米100%のときの水加減です。
うるち米を混ぜるときは水加減を多くしてください。



手巻きずし　コース すし　水位線 すしめし



材料：4～5人分

米（うるち米）	3カップ
昆布	5×5（cm）
Ⓐ 酢	90 ml
Ⓐ 砂糖	大さじ2½
Ⓐ 塩	小さじ1½
まぐろ・いか・えび・いくら・きゅうり たくあん・かいわれ菜・アボガド グリーンアスパラ・焼き海苔・穂じそ 白ごま・紅しょうが　など	適量

❶米を洗い、ざるに上げて水気を切る。

❷水加減を「すしめし目盛3」にあわす。

❸昆布を入れる。

❹ コース を押して「すし」に合わせ 炊飯スタート を押す。

❺Ⓐを鍋に入れて軽くあたため、合わせ酢を作る。

❻すし桶の内側を軽く濡らしておく。

❼炊けたら昆布を取り出し、すし桶に素早く移す。

❽⑤をまんべんなくふり入れ、素早く全体を切るように混ぜ、うちわであおいで冷ます。

❾乾燥しないように固くしぼった濡れぶきんをかける。

❿焼きのりに ⑨ のすしめしと好みの具をのせ、巻く。

ちらしずし　コース すし　水位線 すしめし



材料：4～5人分

米（うるち米）	3カップ
昆布	5×5（cm）
干ししいたけ	4枚
干ぴょう	10g
にんじん	50g
れんこん	100g
油揚げ	1枚
Ⓐ だし汁	250 ml
Ⓐ しょうゆ	大さじ2
Ⓐ 砂糖	大さじ2
Ⓑ 酢	90 ml
Ⓑ 砂糖	大さじ2½
Ⓑ 塩	小さじ1½
えび（殻と背わたを取る）	10尾
Ⓒ 卵	2個
Ⓒ 塩	少々
Ⓓ 穂じそ・ぼうふう・木の芽	各適量

❶米を洗い、ざるに上げて水気を切る。

❷水加減を「すしめし目盛3」にあわす。

❸昆布を入れる。

❹ コース を押して「すし」に合わせ 炊飯スタート を押す。

❺ 干ししいたけは水に戻し石づきをとり、干ぴょうは水で戻し、にんじんとれんこんは皮をむく。

❻ ⑤のれんこんは薄切りにして、それ以外と油揚げはすべてせん切りにし、Ⓐで煮て汁気を切る。

❼Ⓑで合わせ酢を作る。

❽ 炊けたら昆布をとり、手巻きずしの要領ですしめしを作り、⑥の具を混ぜる。

❾ Ⓒで薄焼き卵を作り、せん切りにする。えびは色よくゆでる。

❿ ⑧を器に盛り、⑨とⒹを飾る。

おいしいすしめしを作るコツ

●**味をよくしみこますために**
ごはんが熱いうちに合わせ酢と混ぜる

●**粘りがでないように**
しゃもじを寝かせ、ごはんを切るように手早く混ぜる

●**ツヤよく仕上げるために**
うちわであおいで急激に冷ます

白がゆ

コース おかゆ　水位線 おかゆ（全・5分）



材料：4～6人分

米（うるち米）………1カップ
塩……………………………少々
小梅………………………適量

❶米を洗う。
❷水加減を「全がゆ目盛1」にあわす。
❸ コース を押して「おかゆ」に合わせ 炊飯スタート を押す。
❹炊けたら塩を加え、かき混ぜる。
❺器に盛り、小梅をのせる。

◆炊飯残時間を 5分前 から表示します。

茶がゆ

コース おかゆ　水位線 おかゆ（全・5分）

材料：4～6人分

米（うるち米）………1カップ
濃いめのほうじ茶
（準備する目安 …… 7カップ）
塩 ………………………… 少々
茶の葉 …………………… 適量

❶米を洗う。
❷冷ましたほうじ茶を「5分がゆ目盛1」まで入れる。
❸ コース を押して「おかゆ」に合わせ 炊飯スタート を押す。
❹炊けたら塩を加え、全体をかき混ぜる。
❺器に盛り、お茶の葉を散らす。

◆炊飯残時間を 5分前 から表示します。

おかゆをおいしく炊くコツ

	おかゆの種類	炊飯容量（カップ） 具なし	具入り
1.0 L	全がゆ	0.5～1.5	0.5～1
	五分がゆ	0.5～1	0.5
1.8 L	全がゆ	0.5～3	0.5～2.5
	五分がゆ	0.5～2	0.5～1.5

▶ **具を入れて炊く場合**

●具の量は白米質量（重さ）以下が最適です。（白米1カップ＝約150g）

●全がゆと五分がゆの水位目盛がありますので、好みにより炊き分けてください。
●五分がゆの方が水分の多いおかゆになります。
●白米（うるち米）以外は使用しないでください。
また牛乳類も使用しないでください。
うまく炊けません。
●味つけは炊きあがってからしてください。
（調味料が沈澱してうまく炊けません）
●ごはんからのおかゆはできません。

玄米ごはん

コース 玄米　水位線 玄米



材料：4～5人分

玄米 ……………………………… 3カップ
いり白ごま ……………………… 少々
いり黒ごま ……………………… 少々

❶玄米は軽く洗い、ゴミや、もみがらを取り除く。
❷水加減を「玄米目盛3」にあわす。
❸ コース を押して「玄米」に合わせ 炊飯スタート を押す。
❹炊けたらごはんを上下に返すようにふんわりほぐす。
❺器に盛り、白ごまと黒ごまをかける。

◆炊飯残時間を 13分前 から表示します。

あずき入り玄米ごはん

コース 玄米　水位線 玄米

材料：4～5人分

玄米 ……………………………… 3カップ
あずき …………………………… ⅓カップ
ごま塩 …………………………… 適量

◆炊飯残時間を 13分前 から表示します。

❶あずきはたっぷりの水でゆで、沸とうしたら煮汁を捨てる。再び水を加え、指でつぶせるくらいまで弱火でゆっくり煮る。
❷①をざるにあげ、ぬれぶきんをかけておく。煮汁は冷ます。
❸玄米は軽く洗い、ゴミや、もみがらを取り除く。
❹煮汁を入れ、水加減を「玄米目盛3」にあわす。
❺かき混ぜ、平らにする。
❻②のあずきをのせる。
❼ コース を押して「玄米」に合わせ 炊飯スタート を押す。
❽炊けたらごはんを上下に返すようにふんわりほぐす。
❾器に盛り、ごま塩をふる。

玄米をおいしく炊くコツ

商品のタイプ	炊飯容量
1.0 L	1～3カップ
1.8 L	1～7カップ

▶ **具を入れて炊く場合**

●具の量は玄米の質量（重さ）30～50%が適量です。
（玄米1カップ＝約148g）
玄米や具の量が多すぎると、うまく炊けません。
●具は小さめに切り、**米の上にのせ、混ぜないで炊飯**してください。
混ぜるとうまく炊けないことがあります。

電源プラグを抜き、各部が冷えてから行う

使うたびに洗うもの

しゃもじ　内なべ　ふた 加熱板　蒸気ふた

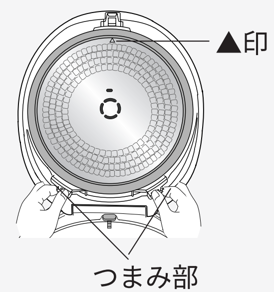
洗い方　**薄めた台所用洗剤（中性）とスポンジで洗い、水をふき取る。**

注意
- **炊飯直後は高温です。お手入れは、必ず電源プラグを抜き、本体が冷えてから行ってください。**
- **ベンジンやシンナー、みがき粉、金属たわし、ナイロンたわし等は使わないでください。**

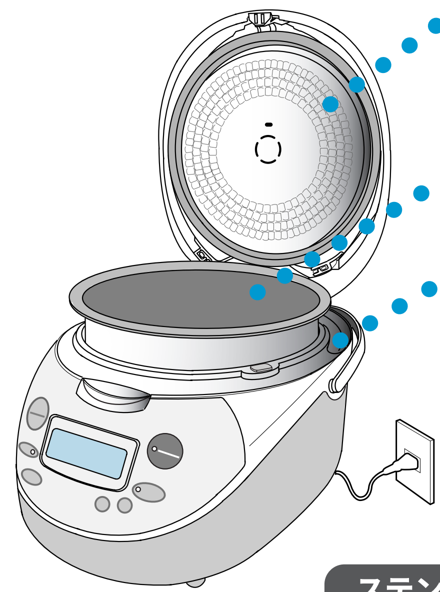
ふた加熱板

■取り外しかた
つまみ部（両側）全体を持ち、下方手前に引っ張る。

■取り付けかた
①△印側の凸部を、ふたの上方にある溝に斜め下方から差し込み
②つまみ部（両側）を「カチッ」と音がするまで、ふた側に押し込む。



お願い
- 食器洗い乾燥機や食器乾燥器は、使わないでください。
- 特に調味料を使った場合（炊きこみごはんや豆ごはん等）は、すぐに洗ってください。においや場合によっては腐敗やサビの原因になります。

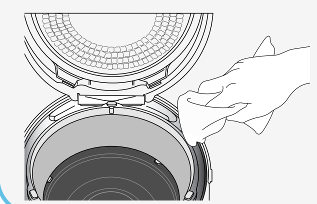


内なべ（☞ P6）

（☞ P6）

クリアフレーム

固く絞ったふきんで拭いてください。



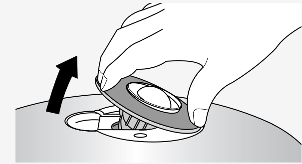
お願い
- 水などを流しこんで洗わないでください。

ステンレス部（クリアフレーム・ふた加熱板の金属部）のお手入れのしかた

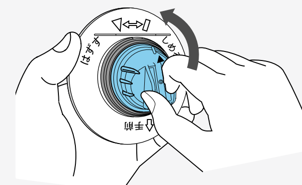
ご使用中、ステンレス部分の汚れが通常のお手入れで落ちない場合は、ステンレスを傷つけないタイプの研磨剤入り洗剤を使い、ふきんやスポンジで拭いてください。

蒸気ふた

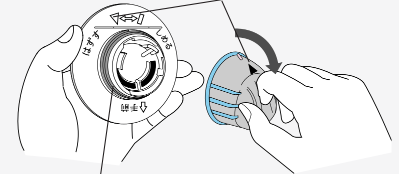
■外しかた
①持ち上げ、



②矢印の方向に回し、手前に引き抜く。



■取り付けかた
①▼と▲の位置をあわせ、
②矢印の方向に、カチッと音がするまで回し、
③「手前 ⇩」表示を確認して本体に押し込み、取り付ける。（浮きや傾きがないこと）



お願い
- 蒸気ふたの中に異物や汚れがあると、誤動作の原因となります。きれいに洗い流してください。
- 蒸気ふたを正しく取り付けないと、炊きムラになったりU15が表示します。（☞ P29）
- 食器洗い乾燥機、食器乾燥器は使わないでください。

お手入れ機能

- 炊きこみごはんや保温のあとのにおいが取れないとき
- ふた加熱板や蒸気口（蒸気ふた取付部）の汚れが落ちにくいとき

所要時間　約45分



1. 内なべの約8分目まで水を入れ、ふたを閉める **（洗剤などは入れない）**
2. （コース）を押し、「▼」を「お手入れ」に合わせる
3. （炊飯スタート）を押す　**点灯**（炊飯スタート）
4. ピピー音がなれば（取消 切）を押す　（保温）**消灯**
   （早めにお手入れしないと、汚れが落ちにくくなります）
5. 冷めてから湯を捨てる

お知らせ
- においや汚れによっては、完全に落ちないことがあります。
- 炊飯直後は「お手入れ機能」は受け付けません。
  →ピー音が４回鳴ります。
  約30分お待ちください。

サービスを依頼される前にご確認ください。

症　状	ご確認ください	参照ページ
キー操作(炊飯)ができない	●電源プラグをコンセントに入れましたか？	11
	●表示部に「U15」「H01」など、表示をしていませんか？	29
	●各ランプが点灯していませんか？ →ランプ点灯中は、キー操作ができません。「取消／切」キーを押し、ランプを消してから行ってください。	−
予約をすると、すぐに炊飯が始まる	●現在時刻表示は合っていますか？ →24時間表示の時計です。再確認してください。	9
	●1時間10分未満（玄米のときは、2時間10分未満）に予約していませんか？ →予約すると、すぐに炊飯が始まります。	16
予約時刻に炊けない	●現在時刻表示は合っていますか？ →24時間表示の時計です。再確認してください。	9
	●「炊飯／スタート」キーを押しましたか？	17
	●コースにより異なりますが、「白米」「無洗米」を予約炊飯すると、2時間未満の予約設定時間で約50分前、2時間以上の予約設定時間で約40分前から炊飯を開始します。	−
炊飯時間が長い	●続けてごはんを炊くと、炊飯時間が長くなります。（最大30分程度、長くなります。）	−
	●炊飯途中で残時間表示の進行を止め、調整することがあります。	−
	●水の量が多くないですか？	−
再加熱ができない	●保温を「切」にしていませんか？	18
	●ごはんが冷たくないですか？ →50℃以下のときは、できません。（ピー音が4回鳴ります）	18

症　状	ご確認ください	参照ページ
蒸気口以外から蒸気がもれる	●ふたのパッキン部や内なべのふちに、ごはんがついたり、変形したりしていると、蒸気がもれ、ごはんが乾燥します。	−
	●ふた加熱板のつまみ部は、両側とも押し込まれていますか？	24
炊飯中、停電になったり、ブレーカーが落ちたとき	●炊き上がり時刻が、遅れることがあります。	−
	●停電の長さによっては、うまく炊けないことがあります。	−
炊飯や保温中に音がする	●「ブーン」音 → 熱を逃がすファンが回っている音です。	−
	●「ジィー」音 → 通電したときに発生する音です。	−
	●「シュー」音 → 蒸気が吹き出す音です。	−

お知らせ

■リチウム電池について　（表示部が消えたときなど）

電源プラグを抜いているとき、リチウム電池によって時計は動いています。
リチウム電池が消耗しても、電源プラグをコンセントに差し込み時刻をセットし直すと問題なく使用できます。
リチウム電池の定期的な交換は不要ですが、取り替えられる場合は、お買い上げの販売店または修理相談窓口にご相談ください。

■電源プラグについて

電源プラグを抜き差しするときに電源プラグの先端にパチパチと火花が飛ぶことがありますが、これはIH（誘導加熱）方式固有のもので故障ではありません。

■「炊飯／スタート」「取消／切」キーの上の凸部（●、▬）は

⇨ 目の不自由な方々に対して配慮してあります。

■誤って、内なべを入れないで水や米を本体に入れてしまったときは

⇨ 販売店にご相談ください。

症状	理由	参照ページ
ごはんが ●かたい ●やわらかい	●傾いた場所で水加減すると、水量が多くなったり、少なくなったりして、ごはんのかたさが変わります。	11
	●銘柄、産地、保存期間（新米・古米）などにより、ごはんのやわらかさ、かたさが変わります。	－
	●充分に浸水せずに「浸し米」炊飯で炊飯するとかたくなります。	15
	●白米早炊き炊飯にすると、ごはんがかためになります。	15
	●予約炊飯すると、ごはんがやわらかめになります。	17
	●他の容器で米を浸水をしたあと、更に「浸し米おまかせ」炊飯をすると、ごはんがやわらかくなります。	15
ごはんがこげる（底にうすいキツネ色以上にこげが付く）	●内なべの底やなべセンサーに異物がついているためです。	6
	●炊きこみごはんや胚芽米を炊飯したためです。	－
	●白米を別のメニューで炊飯していませんか？	－
	●無洗米をご使用の場合、無洗米の種類によってはこげることがあります。→気になる場合は炊飯前に軽く水洗いしてください。	15
ごはんが乾燥する	●24時間を超えて保温したためです。	18
	●くり返し、再加熱したためです。	18
	●なべパッキンに異物がついていませんか？	24
	●蒸気ふたを、セットしましたか？	25
ごはんが ●変色する ●におう ●露がつく	●炊き上がったごはんを、すぐにほぐさなかったためです。（余分な水分が残り、露がついたり、べちゃつくことがあります。）	13
	●24時間以上保温したためです。	18
	●冷めたごはんをつぎ足し、保温したためです。	－
	●洗米が、不充分なためです。	11
	●お米や水の種類により、炊き上がり後のごはんが黄色くみえることがあります。	－
	●炊きこみごはんを炊いた後は、においが残るので念入りに内なべを洗ってください。→においが気になるときは、「お手入れ」機能をお使いください。	25
ごはんが内なべにこびりつく	●お米の種類によりますが、やわらかいごはんや粘りのあるごはんはつきやすいことがあります。	－
	●オブラート状のうすい膜は、でんぷんが溶け乾燥したもので害はありません。洗米が不足するとつきやすくなることがあります。	－
おかゆがのり状になる	●予約炊飯で、お米を長時間水に浸したためです。	－
	●おかゆを、保温したためです。	裏表紙

こんな表示が出たら	ご確認ください	参照ページ
U10	●内なべがセットされていますか？→専用の内なべをセットしてください。	11
U12	●内なべの底やなべセンサーに異物がついていませんか？→異物を取り除き、「取消／切」キーを押してください。	6
	●水の量が多くありませんか？→「取消／切」キーを押してください。次に炊飯するときは水加減を少なめにしてください。	－
	●蒸気ふたなしで、「炊飯／スタート」キーを3回押して炊飯したときに表示することがあります。→炊飯はそのままできますので、炊き上がり後「取消／切」キーを押してください。	－
U14	●96時間以上の保温をしていませんか？→「取消／切」キーを押してください。	18
U15	●ふたが開いていませんか？→ふたをきっちり閉めてください。	－
	●蒸気ふた（上下正しくセットされた状態）が付いていますか？→蒸気ふたを取り付けてください。紛失したときは、ナショナル商品取扱店でご購入ください。購入するまでの期間は、「炊飯／スタート」キーを3回押すと炊飯できますが、おいしさ度は低下します。※この炊飯方法をすると「U12」を表示することがあります。炊飯はそのままできますので、炊き上がり後「取消／切」キーを押してください。	25
	※浸水おまかせ炊飯をしていたときは、すぐに炊飯するか「浸し米」炊飯をしてください。	14
	●蒸気ふたの中に、異物が入っていませんか？→蒸気ふたの異物を取り除いて、きれいに洗ってから取り付けてください。	25
U17	●電源から入る雑音の影響を受けています。「取消／切」キーを押し、別のコンセントをお使いください。炊飯できないときは、販売店にご連絡ください。	－

● 上記の処置をしても回復しないときは、販売店に修理をご依頼ください。

こんな表示が出たら	ご確認ください	参照ページ
H01·H02	●お買い上げの販売店に、修理をご依頼ください。	－

修理・お取り扱い・お手入れ
などのご相談は…
まず、お買い上げの販売店へ
お申し付けください

転居や贈答品などでお困りの場合は…

- **修理**は、サービス会社・販売会社の「修理ご相談窓口」へ！
- **その他のお問い合わせ**は、「お客様ご相談センター」へ！

■保証書（別添付）

お買い上げ日・販売店名などの記入を必ず確かめ、お買い上げの販売店からお受け取りください。
よくお読みのあと、保管してください。

保証期間：お買い上げ日から本体1年間

■補修用性能部品の保有期間

当社は、このＩＨジャー炊飯器の補修用性能部品を、製造打ち切り後6年保有しています。
注）補修用性能部品とは、その製品の機能を維持するために必要な部品です。

■修理を依頼されるとき

「故障かな？」（→P.26～29）に従ってご確認のあと、直らないときは、まず電源プラグを抜いて、お買い上げの販売店へご連絡ください。

●保証期間中は

保証書の規定に従って、お買い上げの販売店が修理をさせていただきますので、恐れ入りますが、製品に保証書を添えてご持参ください。

●保証期間を過ぎているときは

修理すれば使用できる商品については、ご希望により有料で修理させていただきます。

●修理料金の仕組み

修理料金は、技術料・部品代・出張料などで構成されています。

技術料 は、診断・故障個所の修理および部品交換・調整・修理完了時の点検などの作業にかかる費用です。

部品代 は、修理に使用した部品および補助材料代です。

出張料 は、製品のある場所へ技術者を派遣する場合の費用です。

修理に関するご相談

ナショナル／パナソニック　修理ご相談窓口

ナビダイヤル（全国共通番号） 0570-087-087

- お客様がおかけになった場所から最寄りの修理ご相談窓口につながります。呼出音の前にNTTより通話料金の目安をお知らせします。
- 携帯電話・PHS等からは最寄りの修理ご相談窓口に直接おかけください。
- 最寄りの修理ご相談窓口は、次ページをご覧ください。

使いかた・お買い物などのご相談

ナショナル／パナソニック　お客様ご相談センター

365日／受付9時～20時

電話 フリーダイヤル **0120-878-365**（パナは365日）

■携帯電話・PHSでのご利用は… **06-6907-1187**

FAX フリーダイヤル **0120-878-236**

Help desk for foreign residents in Japan
〈外国人／海外仕様商品（ツーリスト商品他）等ご相談窓口〉
Tokyo (03) 3256-5444　**Osaka** (06) 6645-8787
Open : 9:00 - 17:30 (closed on Saturdays / Sundays / national holidays)

ナショナル／パナソニック
修理ご相談窓口

ナビダイヤル（全国共通番号） 0570-087-087

- お客様がおかけになった場所から最寄りの修理ご相談窓口につながります。呼出音の前にNTTより通話料金の目安をお知らせします。
- 携帯電話・PHS等からは最寄りの修理ご相談窓口に直接おかけください。

北海道地区

札幌	札幌市厚別区厚別南2丁目17-7	☎(011)894-1251
旭川	旭川市2条通21丁目左1号	☎(0166)31-6151
帯広	帯広市西19条南1丁目7-11	☎(0155)33-8477
函館	函館市西桔梗589番地241（函館流通卸センター内）	☎(0138)48-6631

東北地区

青森	青森市第二問屋町3-7-10	☎(017)739-9712
秋田	秋田市御所野湯本2丁目1-2	☎(018)826-1600
岩手	盛岡市羽場13地割30-3	☎(019)639-5120
宮城	仙台市宮城野区扇町7-4-18	☎(022)387-1117
山形	山形市流通センター3丁目12-2	☎(023)641-8100
福島	福島県安達郡本宮町字南ノ内65	☎(0243)34-1301

首都圏地区

栃木	宇都宮市御幸町194-20	☎(028)689-2555
群馬	高崎市大沢町229-1	☎(027)352-1109
茨城	つくば市花畑2丁目8-1	☎(0298)64-8756
埼玉	桶川市赤堀2丁目4-2	☎(048)728-8960
千葉	千葉市中央区星久喜町172	☎(043)208-6011
東京	東京都世田谷区宮坂2丁目26-17	☎(03)5477-9780
山梨	甲府市宝1丁目4-13	☎(055)222-5171
神奈川	横浜市港南区日野5丁目3-16	☎(045)847-9720
新潟	新潟市東明1丁目8-14	☎(025)286-0171

中部地区

石川	石川県石川郡野々市町稲荷3丁目80	☎(076)294-2683
富山	富山市寺島1298	☎(076)432-8705
福井	福井市開発4丁目112	☎(0776)54-5606
長野	松本市大字笹賀7600-7	☎(0263)86-9209
静岡	静岡市西島765	☎(054)287-9000
名古屋	名古屋市瑞穂区塩入町8-10	☎(052)819-0225
岡崎	岡崎市岡町南久保28	☎(0564)55-5719
岐阜	岐阜県本巣郡北方町高屋太子2丁目30	☎(058)323-6010
高山	高山市花岡町3丁目82	☎(0577)33-0613
三重	久居市森町字北谷1920-3	☎(059)255-1380

近畿地区

滋賀	守山市勝部6丁目2-1	☎(077)582-5021
京都	京都市伏見区竹田中川原町71-4	☎(075)672-9636
大阪	大阪市北区本庄西1丁目1-7	☎(06)6359-6225
奈良	大和郡山市筒井町800	☎(0743)59-2770
和歌山	和歌山市中島499-1	☎(073)475-2984
兵庫	神戸市中央区琴ノ緒町3丁目2-6	☎(078)272-6645

中国地区

鳥取	鳥取市安長295-1	☎(0857)26-9695
米子	米子市米原4丁目2-33	☎(0859)34-2129
松江	松江市平成町182番地14	☎(0852)23-1128
出雲	出雲市渡橋町416	☎(0853)21-3133
浜田	浜田市下府町327-93	☎(0855)22-6629
岡山	岡山県都窪郡早島町矢尾807	☎(086)292-1162
広島	広島市西区南観音8丁目13-20	☎(082)295-5011
山口	山口市鋳銭司字鋳銭司団地北447-23	☎(083)986-4050

四国地区

香川	高松市勅使町152-2	☎(087)868-9477
徳島	徳島県板野郡北島町鯛浜字かや108	☎(088)698-1125
高知	南国市岡豊町中島331-1	☎(088)866-3142
愛媛	松山市土居田町750-2	☎(089)971-2144

九州地区

福岡	春日市春日公園3丁目48	☎(092)593-9036
佐賀	佐賀市鍋島町大字八戸字上深町3044	☎(0952)26-9151
長崎	長崎市東町1949-1	☎(095)830-1658
大分	大分市萩原4丁目8-35	☎(097)556-3815
宮崎	宮崎市本郷北方字草葉2099-2	☎(0985)63-1213
熊本	熊本市健軍本町12-3	☎(096)367-6067
天草	本渡市港町18-11	☎(0969)22-3125
鹿児島	鹿児島市与次郎1丁目5-33	☎(099)250-5657
大島	名瀬市長浜町10-1	☎(0997)53-5101

沖縄地区

沖縄	浦添市城間4丁目23-11	☎(098)877-1207

所在地、電話番号が変更になることがありますので、あらかじめご了承ください。

0503

仕様

品　　番		SR-DG10E	SR-DG18E
電　　源		交流　100 V　50／60 Hz	
消費電力（約）	炊飯時	1200 W	1400 W
	保温時	800 W（23 W※1）	700 W（27 W※1）
炊飯容量 L （ ）内は1回に炊ける お米の量（カップ数）	白米(早炊き)	0.09〜1.0（0.5〜5.5）	0.18〜1.8（1〜10）
	無洗米	0.09〜1.0（0.5〜5.5）	0.18〜1.8（1〜10）
	すしめし	0.18〜1.0（1〜5.5）	0.36〜1.8（2〜10）
	炊きこみ	0.18〜0.72（1〜4）	0.36〜1.44（2〜8）
	炊きおこわ	0.18〜0.54（1〜3）	0.36〜1.08（2〜6）
	全がゆ	0.09〜0.27（0.5〜1.5）	0.09〜0.54（0.5〜3）
	5分がゆ	0.09〜0.18（0.5〜1）	0.09〜0.36（0.5〜2）
	玄米	0.18〜0.54（1〜3）	0.18〜1.26（1〜7）
コードの長さ		1.0 m	1.0 m
質量（約）		4.1 kg	5.2 kg
大きさ（約）	幅	26.0 cm	28.9 cm
	奥行	35.2 cm	38.3 cm
	高さ	20.8 cm（41.5 cm※2）	23.5 cm（47.0 cm※2）

●炊飯時及び保温時の消費電力は瞬間に消費する最大の電力容量です。
●（※1）は、安定時平均保温消費電力です。（室温20 ℃の場合）
●（※2）は、ふたを開けたときの高さです。
●電源が“切”の状態での消費電力は、約0.9 Wです。（電源プラグを接続した状態）
●この製品は日本国内用に設計されています。電源電圧や電源周波数の異なる外国では使用できません。また、アフターサービスもできません。

	炊きあがるまでの時間の目安	保温機能の使用	予約炊飯の使用		炊きあがるまでの時間の目安	保温機能の使用	予約炊飯の使用
白米（浸し米おまかせ）	約35分〜48分	○	○	無洗米（浸し米おまかせ）	約34分〜50分	○	○
炊きこみ	約48分	×	×	すしめし	約46分	○	○
炊きおこわ		×	×	おかゆ	約50分〜1時間7分	×	○
白米早炊き	約24分〜32分	○	×	玄米	約2時間	×	○

●枠内の「×」印はおすすめできない機能を含みます。

愛情点検　**長年ご使用のIHジャー炊飯器の点検を！**

このような症状はありませんか

●ご使用中に、コードや電源プラグが異常に熱くなる。
●本体から煙がでたり、焦げくさい臭いがする。
●本体の一部が割れたり、ゆるみやがたつきがある。
●炊飯中、底部のファンが回っていない。
●その他の異常や故障がある。

このような症状のときは、使用を中止し、故障や事故の防止のため、必ず販売店に点検を依頼してください。

便利メモ（おぼえのために、記入されると便利です）

お買い上げ日	年　月　日	**販売店名**	☎（　　）
品名・品番		**お客様ご相談窓口**	☎（　　）

松下電器産業株式会社　クッキングシステム事業部
〒651−2271　神戸市西区高塚台1丁目5番1号

RZ19-816
S0803Y1073